

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 28873

7 juni

2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier BOB „KORČULANSKO MASLINOVO ULJE”

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 187 van 26 mei 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 26 juli 2016 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 187/06)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad (1) bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

ENIG DOCUMENT

„KORČULANSKO MASLINOVO ULJE”
EU-nr.: HR-PDO-0005-01351 – 1.7.2015
BOB (X) BGA ()

1. Naam/Namen

„Korčulansko maslinovo ulje”

2. Lidstaat of derde land

Kroatië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.5. Oliën en vetten (boter, margarine, spijsolie, enz.)

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Korčulansko maslinovo ulje” is een extra olijfolie van eerste persing die rechtstreeks uit de vrucht van de olijfboom en uitsluitend met behulp van mechanische methoden wordt verkregen.

Wanneer „Korčulansko maslinovo ulje” op de markt wordt gebracht, moet deze beschikken over de volgende fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen:
– gehalte aan vrije vetzuren ≤ 0,6%;
– peroxidegetal ≤ 6 mmol O_2/kg;
– K232 ≤ 2,50
– K270 ≤ 0,22
– kleur variërend van goudgeel tot groen;
– geprononceerd aroma van groen fruit en olijfbladeren (mediaan voor „fruitig” ≥ 2,5);
– geprononceerde en homogene middelmatige tot intense bittere en scherpe smaak met een lange nasmaak (mediaan voor bitterheid en scherpheid ≥ 3).

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De basisgrondstoffen voor de productie van „Korčulansko maslinovo ulje” zijn olijven van de inheemse cultivars „Lastovka” en „Drobnica”, en moeten apart of gecombineerd ten minste 80% van het product uitmaken. Andere olijfcultivars die in het in punt 4 afgebakende geografische gebied worden geteeld, mogen niet meer dan 20% uitmaken van alle olijven die worden verwerkt voor de productie van „Korčulansko maslinovo ulje” en geen significante invloed op de kwaliteit van het eindproduct hebben.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle stadia van de productie van „Korčulansko maslinovo ulje” (teelt, oogst en verwerking van de olijven) moeten plaatsvinden in het in punt 4 genoemde afgebakende geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De opslag en het bottelen van de olie moeten ook plaatsvinden in het in punt 4 genoemde afgebakende geografische gebied met het oog op het behoud van de specifieke organoleptische kenmerken en de kwaliteit van het product, die nadelig zouden kunnen worden beïnvloed door decantering. De latere decantering van de olie buiten het afgebakende geografische gebied of elk vervoer over zee over langere afstanden zouden, gegeven mogelijke beperkte vervoersverbindingen tussen het eiland Korčula en het vasteland, uiteindelijk een negatief effect kunnen hebben op de kwaliteit van de olie. Om deze redenen mag het product niet buiten het afgebakende geografische gebied worden gebotteld. „Korčulansko maslinovo ulje” wordt op de markt gebracht in flessen van (donker) glas met een inhoud van maximaal 1 liter.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het oogstjaar moet op het etiket worden vermeld. Elke op de markt gebrachte fles moet het gemeenschappelijke beeldmerk voeren. Het ontwerp van het gemeenschappelijke beeldmerk is hieronder weergegeven.



Alle gebruikers van de oorsprongsbenaming die het product op de markt brengen overeenkomstig het productdossier ervan, hebben het recht het gemeenschappelijke beeldmerk te gebruiken onder dezelfde voorwaarden.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het productiegebied van „Korčulansko maslinovo ulje” omvat het gehele eiland Korčula, te weten de kadastrale gemeenten Vela Luka, Blato, Smokvica, Čara, Račišće, Pupnat, Žrnovo, Korčula en Lumbarda.
Aan de westkant is het eiland gescheiden van het eiland Hvar door het 15 km brede Korčula-kanaal, aan de noordkant van het schiereiland Pelješac door het 2,5 km brede Pelješac-kanaal, en aan de zuidkant van het eiland Lastovo door het 13 km brede Lastovo-kanaal.

5. Verband met het geografische gebied

Specificiteit van het geografische gebied
Het eiland Korčula bestaat voornamelijk uit onherbergzaam, bergachtig terrein dat grotendeels is samengesteld uit rotsen. Er is maar weinig landbouwgrond. De landbouwgrond is van rotsen ontdaan en met terrassen ingericht. De uit de grond verwijderde rotsen worden vervolgens gebruikt voor muren van droge steen, waarbinnen de terrassen zijn aangelegd. De muren van droge steen zorgen ervoor dat de vruchtbare grond op de terrassen blijft en niet door de regen kan worden weggespoeld.

Op die terrassen met vruchtbare grond, die zijn omringd met muren van droge steen, worden olijfboomgaarden geplant, voornamelijk met olijfbomen van de inheemse cultivars „Lastovka” en „Drobnica”.
De soorten landbouwgrond kunnen worden onderverdeeld in twee hoofdgroepen: regosols in terrassen en regosols in het veld. De regosols bestaan meestal uit kalkrijke cambisols en terra rossa.
Het eiland Korčula heeft een mediterraan klimaat met zachte winters en droge, hete zomers. De hoge gemiddelde temperaturen zijn het gevolg van de grote blootstelling aan zonlicht. De gemiddelde jaarlijkse temperaturen op het eiland Korčula variëren tussen 15,6 °C en 16,8 °C. Juli is de warmste maand, met een gemiddelde temperatuur van 25,9 °C, en februari is de koudste maand, met een gemiddelde temperatuur van 9,1 °C.
Wat blootstelling aan zonlicht betreft is Korčula zeer geschikt voor de olijventeelt. Het aantal uren zonlicht is het hoogst in juli (373,7 oftewel rond 12 uur zon per dag), en het laagst in december (125,3 oftewel rond 4 uur per dag).
Wat de jaarlijkse neerslag betreft, heeft het eiland Korčula een vochtig karakter. De meeste neerslag valt in het koude deel van het jaar, van oktober tot maart; in die periode varieert de gemiddelde maandelijkse neerslag van 80 mm tot 150 mm. Van juni tot augustus valt de minste neerslag – gemiddeld tussen 30 mm en 45 mm.

Menselijke factoren

De bevolking van het eiland Korčula is doorslaggevend geweest voor de vorming van het landschap van het eiland. Olijventelers hebben het onherbergzame bergachtige terrein bewerkt en tot landbouwgrond in terrasvorm ontwikkeld, en het geschikt gemaakt voor olijfboomgaarden binnen ommuringen van droge steen. Doordat de terrassen op de hellingen moeilijk toegankelijk zijn, kunnen er geen grote machines worden gebruikt. Er wordt geoogst met de hand en met mechanische handgereedschappen.
Het eiland Korčula heeft sinds de prehistorie regelmatig andere bewoners gehad en heeft talrijke historische gebeurtenissen gekend die het leven en de ontwikkeling van handelsgewassen hebben beïnvloed. Er is een overvloed aan historische bewijzen dat er reeds sinds de kolonisatie door de oude Grieken en onder Romeinse en Venetiaanse heerschappij olijven werden geteeld en olijfolie werd geproduceerd op het eiland Korčula. Geschreven bronnen uit de tijd dat Korčula onder bewind van Venetië kwam te staan, vermelden dat „de Venetiaanse regering olie opkocht tegen een zeer lage prijs, waardoor de bewoners van het eiland werden gedwongen de olie te smokkelen. Hoewel er strenge straffen werden ingevoerd, blijkt uit cijfers dat olie uit Korčula zelfs tot in Triëst werd vervoerd.”. (S. Dokoza, Iz gospodarske i društvene povijesti Blata do XVIII. st., Zbornik radova Blato, 2003).

Specificiteit van het product

De specificiteit van „Korčulansko maslinovo ulje” komt voort uit de inheemse olijfboomcultivars „Lastovka” en „Drobnica” die 80% uitmaken van de olijven op het eiland Korčula.
Pavle Bakarić stelt in zijn wetenschappelijke werk Elajografija otoka Korčule (1995) dat de inheemse olijfcultivars „Lastovka’” en „Drobnica” verschillen van andere variëteiten op het eiland Korčula („Velika Lastovka”, „Vrtušćica”, „Oblica”) wat betreft hun morfologische, biologische en commerciële kenmerken. Ook stelt hij dat verse olijven van die twee cultivars een hoger gehalte aan olie (van 16,40% tot 24%) bevatten dan verse olijven van andere cultivars.
De specificiteit van „Korčulansko maslinovo ulje” komt voort uit het aroma (dat doet denken aan groen fruit en olijfbladeren) en de smaak (homogeen van middelmatige tot intense bitterheid en scherpheid) als gevolg van het hoge totale gehalte aan fenolen, die verantwoordelijk zijn voor de sensorische eigenschappen van de olie, namelijk de bitterheid en de scherpheid. Dit is aangetoond door onderzoek (M. Žanetić, D. Škevin, E. Vitanović, M. Jukić Špika en S. Perica, Ispitivanje fenolnih spojeva i senzorski profil dalmatinskih djevičanskih maslinovih ulja, Pomologia croatica vol. 17, 2011) waaruit is gebleken dat olijfolie van de cultivars „Lastovka” en „Drobnica” een hoger fenolgehalte (meer dan 350 mg/kg) hadden dan de andere geanalyseerde cultivars („Oblica” en „Levantinka”), die een totaal fenolengehalte hadden van 161,15 mg/kg. Ook bleek uit dit onderzoek dat van de geanalyseerde cultivars de cultivar „Lastovka” het hoogste gehalte aan hydroxytyrosolen (214,32 mg/kg) had, en „Drobnica” het hoogste gehalte aan tyrosolen (84,37 mg/kg). Fenolverbindingen in olie van de cultivars „Lastovka” en „Drobnica” zorgen voor de hoge oxidatiestabiliteit en lange houdbaarheid.
Het hoge gehalte aan fenolverbindingen beïnvloedt de bitterheid en de scherpheid van „Korčulansko maslinovo ulje” (mediaan voor bitterheid en scherpheid ≥ 3) en de balans tussen deze twee kenmerken komt het best tot uiting in de cultivars „Drobnica” en „Lastovka”, waaruit de hiervoor genoemde olijfolie wordt geproduceerd.
Tegenwoordig houden zich op het eiland Korčula ongeveer 1000 landbouwbedrijven en 10 olijfperserijen bezig met de olijventeelt en de productie van olijfolie. De olijventeelt is een belangrijke economische activiteit op het eiland en de naam „Korčulansko maslinovo ulje” is nog altijd gangbaar in het dagelijkse spraakgebruik en op de markt (leveringsbon en vervoersbon, Presa d.o.o., Zlokić d.o.o., 2014).

Oorzakelijk verband

De specifieke bodem- en klimaatomstandigheden van het eiland Korčula en de menselijke activiteiten spelen een rol bij de totstandkoming van de specificiteit van „Korčulansko maslinovo ulje”.
De plaatselijke bewoners hebben het onherbergzame, bergachtige terrein omgevormd tot met droge steen ommuurde terrassen om het te kunnen bewerken. De terrassen zijn beplant met olijfboomgaar-



den met hoofdzakelijk olijfbomen van de cultivars „Lastovka” en „Drobnica”. De ommuurde terrassen met olijfbomen vormen authentieke kenmerken van het landschap van het eiland.
Telers hebben de „Lastovka” en de „Drobnica” geselecteerd als de cultivars die het meest geschikt zijn voor de specifieke bodem- en klimaatomstandigheden. Deze maken 80% uit van de olijven die op het eiland Korčula worden verbouwd.
Dankzij zijn geografische ligging heeft Korčula over het algemeen heel hoge dagtemperaturen met een zeer hoog aantal zonuren. Deze zijn gunstig voor het telen van olijven, in het bijzonder die van de cultivars „Lastovka” en „Drobnica”, die zeer goed bestand zijn tegen droogte en een bijzonder lange oogstperiode kennen (van oktober tot begin februari).
Doordat de olijven met de hand worden geoogst, kunnen de lokale producenten steeds de olijven met de ideale rijpheid selecteren. Een rechtstreeks gevolg hiervan is dat de olijven een hoog fenolgehalte hebben, waardoor de smaak van „Korčulansko maslinovo ulje” een middelmatige tot intense bitterheid en scherpheid krijgt.
De specifieke klimaatomstandigheden van het eiland Korčula, met zijn hoge aantal zonuren en geringe neerslag in de zomermaanden, leiden ook rechtstreeks tot een toename van het fenolgehalte in de olie van de cultivars „Lastovka” en „Drobnica”. Uit analyses is gebleken dat dit gehalte hoger is dan dat van andere geteste variëteiten en dit geeft „Korčulansko maslinovo ulje” zijn specifieke karakter.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van deze verordening)

http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/KORCULANSKO%20MASLINOVO%20ULJE/2016-4-6%20-%20Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda.pdf

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.